

**СОГЛАСОВАНО:**

Заведующий столовой № 72  
ООО «Горячая линия»

А.В. Кириллов



**Рассмотрено и принято**

Педагогическим советом СПб ГБПОУ  
«Колледж "Красносельский»

Протокол № 12

«12» 30.08 2017 г

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор СПб ГБПОУ

«Колледж "Красносельский»

Т.И. Софина



## **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования -  
программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих

**Санкт-Петербургского государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения**

**«Колледж «Красносельский»**  
по профессии

**43.01.09 Повар, кондитер**

### **Квалификация:**

ОКПР 16675 повар, 4 разряд

ОКПР 12901 кондитер, 3 разряд

**Форма обучения** - очная

**Нормативный срок обучения** - 3 года 10 месяцев

На базе основного общего образования

Режим работы - 5-ти дневная учебная неделя

# 1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика	Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
1	2	3	4	5	6	7	8
I курс	34	7	-	-	-	11	52
II курс	24	5	11	1	-	11	52
III курс	29	6	3	3	-	11	52
IV курс	17	9	12	1	2	2	43
<b>Всего</b>	<b>104</b>	<b>27</b>	<b>26</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>35</b>	<b>199</b>

## 2.2 План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы, в академических часах						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)													
			Объем образовательной нагрузки	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем, в т.ч				Самостоятельная работа	1 курс			2 курс			3 курс			4 курс				
				всего	Обучение по дисциплинам и МДК, в том числе		Прак тики		1 сем	2 сем		3 сем	4 сем		5 сем	6 сем	7 сем		8 сем			
					теоретические занятия по дисциплинам/МДК	лабораторных занятий и практических занятий				учебная и производственная практика	17 недель		19 недель	5 недель			17 недель	12 недели	11 нед. III	14 недель	3 нед. III	21 недель
О.00	Общеобразовательный цикл	5/12/4	2320	2320	1443	877	0	0	357	399	105	357	252	0	294	0	420	128	8	0	0	0
ОД.01	Русский язык	Э	105	105	51	54	0	0	1/17	1/19	1/5	1/17	1/12	0	1/14	0	1/21	0	0	0	0	0
ОД.02	Литература	ДЗ	210	210	150	60	0	0	2/34	2/38	2/10	2/34	2/24	0	2/28	0	2/42	0	0	0	0	0
ОД.03	Иностранный язык	ДЗ	210	210	102	108	0	0	2/34	2/38	2/10	2/34	2/24	0	2/28	0	2/42	0	0	0	0	0
ОД.04	История	ДЗ	140	140	128	12	0	0	2/34	2/38	2/10	2/34	2/24	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОД.05	Обществознание, включая экономику и право	ДЗ, Э	210	210	160	50	0	0	2/34	2/38	2/10	2/34	2/24	0	2/28	0	2/42	0	0	0	0	0
ОД.06	Химия	ДЗ, Э	140	140	90	50	0	0	1/17	1/19	1/5	1/17	1/12	0	2/28	0	2/42	0	0	0	0	0
ОД.07	Физика	ДЗ*	175	175	139	36	0	0	2/34	2/38	2/10	2/34	2/24	0	1/14	0	1/21	0	0	0	0	0
ОД.08	Астрономия	ДЗ*	35	35	25	10	0	0	0	0	0	0	0	0	1/14	0	1/21	0	0	0	0	0
ОД.09	Биология	ДЗ	99	99	79	20	0	0	1/17	1/19	1/5	2/34	2/24		0	0	0	0	0	0	0	0
ОД.10	География	ДЗ	70	70	60	10	0	0	0	0	0	0	0	0	2/28	0	2/42	0	0	0	0	0
ОД.11	Математика	ДЗ, Э	280	280	185	95	0	0	2/34	2/38	2/10	2/34	2/24	0	4/56	0	4/84	0	0	0	0	0
ОД.12	Информатика и ИКТ	ДЗ	105	105	29	76	0	0	1/17	1/19	1/5	1/17	1/12	0	1/14	0	1/21	0	0	0	0	0
ОД.13	Основы безопасности	ДЗ	70	70	30	40	0	0	1/17	1/19	1/5	1/17	1/12	0	0	0	0	0	0	0	0	0

	жизнедеятельности																					
ОД.14	Физическая культура	3,3,3,3,3,ДЗ	210	210	6	204	0	0	2/34	2/38	2/10	2/34	2/24	0	2/28	0	2/42	0	0	0	0	0
ОД.15	Мировая художественная культура	З	68	68	60	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4/64	4/4	0	0	0
ОД.16	Технология	3,3,3,3,3,ДЗ	193	193	149	44	0	0	2/34	2/38	2/10	1/17	1/12	0	1/14	0	0	4/64	4/4	0	0	0
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	0/9/0	324	324	160	164	0	0	51	57	0	0	0	0	0	0	0	96	6	78	36	0
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	ДЗ	36	36	24	12	0	0	1/17	1/19	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	ДЗ	36	36	20	16	0	0	1/17	1/19	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	ДЗ	36	36	24	12	0	0	1/17	1/19	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	36	36	28	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4/24	4/12	0
ОП.05	Основы калькуляции и учета	ДЗ	32	32	20	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2/32	0	0	0	0
ОП.06	Охрана труда	ДЗ	36	36	26	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4/24	4/12	0
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ДЗ	36	36	0	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4/24	4/12	0
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности-	ДЗ	36	36	18	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2/32	4/4	0	0	0
ОП.09	Физическая культура	ДЗ	40	40	0	40	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2/32	2/2	1/6	0	0
П 00	Профессиональный цикл	0/14/5	3008	2933	744	311	1878	75	204	228	75	255	180	396	210	108	336	352	22	138	72	432
ПМ. 00	Профессиональные модули	0/14/5	3008	2933	744	311	1878	75	204	228	75	255	180	396	210	108	336	352	22	138	72	432

ПМ. 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	0/3/1	276	271	54	43	174	5	204	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК. 01.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	ДЗ**	34	34	16	18	0	0	2/34	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК. 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		68	63	38	25	0	5	4/68	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
УП. 01	Учебная практика	ДЗ	102	102	0	0	102	0	102/6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПП. 01	Производственная практика	ДЗ	72	72	0	0	72	0	0	0	0	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0
ПМ. 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	0/4/1	1062	1032	304	86	642	30	0	228	75	255	180	324	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК. 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ	53	53	32	20	0	0	0	2/38	3/15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК. 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	-;ДЗ	367	337	271	66	0	30	0	4/76	6/30	153/9	108/9	0	0	0	0	0	0	0	0	0
УП. 02	Учебная практика	-;ДЗ	318	318	0	0	318	0	0	114/6	30/6	102/6	72/6	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ПП. 02	Производственная практика	ДЗ	324	324	0	0	324	0	0	0	0	0	0	324	0	0	0	0	0	0	0	0

ПМ 03	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	0/3/1	318	308	60	56	192	10	0	0	0	0	0	0	210	108	0	0	0	0	0	0
МДК. 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ДЗ***	42	42	30	12	0	0	0	0	0	0	0	0	3/42	0	0	0	0	0	0	0
МДК. 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		84	74	30	44	0	10	0	0	0	0	0	0	6/84	0	0	0	0	0	0	0
УП. 03	Учебная практика	ДЗ	84	84	0	0	84	0	0	0	0	0	0	0	84/6	0	0	0	0	0	0	0
ПП. 03	Производственная практика	ДЗ	108	108	0	0	108	0	0	0	0	0	0	0	0	108	0	0	0	0	0	0
ПМ 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	0/3/1	408	388	134	56	198	20	0	0	0	0	0	0	0	0	336	0	0	0	0	72
МДК. 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	ДЗ****	42	42	34	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2/42	0	0	0	0	0
МДК. 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		168	148	100	48	0	20	0	0	0	0	0	0	0	0	168/8	0	0	0	0	0
УП.	Учебная практика	ДЗ	126	126	0	0	126	0	0	0	0	0	0	0	0	0	126/	0	0	0	0	0

04																	6					
ПП. 04	Производственная практика	ДЗ*****	72	72	0	0	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72
ПМ 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	0/3/1	944	934	192	70	672	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	352	22	138	72	360
МДК. 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	- ДЗ*****	64	64	54	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4/64	0	0	0	0
МДК. 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				138	60	0	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6/96	10/10	11/66	12/36	0
УП. 05	Учебная практика	-ДЗ	312	312	0	0	312	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	192/12	12/12	72/12	36/12	0
ПП. 05	Производственная практика	ДЗ*****	360	360	0	0	360	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	360
	ВСЕГО	5/35/9	5652	5578	2347	1352	1878	74	612	684	180	612	432	396	504	108	756	576	36	216	108	432
ПА	Промежуточная аттестация		180	180																		
	в том числе общеобразовательный цикл		108	108																		
	в том числе профессиональные модули		72	72																		
ГИА	Государственная итоговая аттестация (ДЭ)		72	72																		
	ИТОГО	5/35/9	5904	5829	2347	1352	1878	75	612	684	180	612	432	396	504	108	756	576	36	216	108	432

На промежуточную аттестацию по общеобразовательному циклу отводится 108 часов, в том числе 60 часов на консультации, 24 часа на экзамены, 24 часа - на самостоятельную подготовку.			МДК и дисциплин	3774	510	570	150	510	360	0	420	0	630	384	24	144	72	0		
			учебной практики	942	102	114	30	102	72	0	84	0	126	192	12	72	36	0		
			производственной практики	936	0	0	0	0	0	396	0	108	0	0	0	0	0	432		
Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена			экзаменов	9			0			2		5				2				
			дифзачетов	36	2	3	1		8	2	2	1	7	1	2		5	2		
			зачетов	5			4			0			0		1					

ДЗ\* Комплексный дифференцированный зачет по ОД.07 и ОД.08 (Физика и Астрономия)

ДЗ\*\* Комплексный дифференцированный зачет по МДК.01.01 и МДК.01.02

ДЗ\*\*\* Комплексный дифференцированный зачет по МДК.03.01 и МДК.03.02

ДЗ\*\*\*\* Комплексный дифференцированный зачет по МДК.04.01 и МДК.04.02

ДЗ\*\*\*\*\* Комплексный дифференцированный зачет по МДК.05.01 и МДК.05.02

ДЗ\*\*\*\*\* Комплексный дифференцированный зачет по ПП.04 и ПП.05